

**ДВАДЕСЕТО РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ
УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА СРБИЈЕ,
ЗА УЧЕНИКЕ ЧЕТВРТОГ СТЕПАНА.
Нови Сад, 19. 20. И 21. април 2024. године.**

САСТАВ КОМИСИЈА

Централна комисија

- Новица Новаковић, представник Заједнице школа
- Милан Грујин, Школска управа за образовање - Нови Сад.
- Др Никола Вуксановић, Висока школа за туризам и хотелијерство Београд.
- Иван Живковић, ТУШ „Тоза Драговић“ Крагујевац наставник стручних предмета и практичне наставе
- Небојша Булатовић, директор Средње школе „Светозар Милетић“ из Новог Сада (организатор такмичења).

Комисија за преглед и бодовање тестова:

Према Правилнику за такмичење, састоји се од 3 (три) члана - наставника школа учесника такмичења, које ће се извући жребом на дан такмичења, а на основу упитника.

Куварство са практичном наставом (образовни профил **КУТ**) - комисија ради у школи (после теста):

1. Адис Шечовић, Нови Пазар
2. Љубомир Митрашиновић, Чајетина
3. Тамара Милентијевић, Смедерево

Услуживање са практичном наставом (образовни профил **УГТ**) - комисија ради у школи (после теста):

1. Немања Гајић, Београд
2. Ненад Љубеновић, Смедерево
2. Иван Милојевић, Крагујевац

Комисија за оцењивање практичног рада, према Правилнику за такмичење, састоји се од 3 (три) члана.

1. Члан Високо-школске установе
2. Члан удружења или асоцијације (из предметне области)
3. Члан привреде, са најмање 10 година стажа (из предметне области).

Комисије за оцену практичног рада по такмичарским дисциплинама чине:

КУТ – СВЕЧАНИ РУЧАК - БАНКЕТ комисија ради у ресторану „Старо здање“:

1. Др Бојана Калењук –Природно математички факултет, проф гастрономије.
2. Др Никола Вуксановић– члан Клунираске федерације Србије.
3. Бојан Грбић – шеф кухиње ресторана „Росето“ Нови Сад.

УГТ - СВЕЧАНИ РУЧАК - БАНКЕТ комисија ради у ресторану „Старо здање“:

1. Др Ђорђе Стојановић - Висока туристичко-угоститељска школа Београд.
2. Јован Симић – члан удружења ресторатера и сомелијера Нови Сад.
3. Драгомир Торњански – менаџер ресторана хотела „Гарден сити“ Коњиц.

КУТ – припрема јела од понуђених намирница - комисија ради у кабинету куварства :

1. Горан Радивојевић — Природно математички факултет, проф гастрономије
2. Петар Билбија - члан Кулинарске федерације Србије,
3. Младен Бајић – шеф кухиње ресторана „ Либеро“ Нови Сад.

УГТ – припрема јела пред гостом, декантирање и презентација вина - комисија ради у ресторану „ Старо здање“ – банкет сала.

1. Др Тамара Гајић – Факултет за туризам Врњачка Бања.
2. Крстић Марко – удружење сомелијера Нови Сад.
3. Мирко Миљановић шеф винске куће „ Деурић“ Мала Ремета.

КОМИСИЈА ЗА ШИФРОВАЊЕ И ДЕШИФРОВАЊЕ ТЕСТОВА - комисија ради у школи:

1. Јасмина Јанчић
2. Татјана Рошул
3. Јулијана Димитрић

КОМИСИЈА ЗА ИНФОРМАТИЧКУ ПОДРШКУ:

1. Љубомир Спасеновић
2. Јован Сандић

КООРДИНАТОРИ ЗА ТЕХНИЧКУ ПОДРШКУ ТАКМИЧАРИМА ТОКОМ ИЗРАДЕ ПРАКТИЧНОГ РАДА - координатори раде на месту на коме се одвија такмичење за сваку дисциплину:

Ресторан „Старо здање“ – Миндић Драган, Томић Маринко, Обрадовић Бошко, Џуџар Игор, Пилиповић Борис, Дурковић Гордана.

Кабинет куварства – Пилиповић Јелена, Пилиповић Данка, Борис Петар, Леовац Александар.

Координатор такмичења од стране домаћина школе - Окулић Зоран.

ДЕЖУРНИ НАСТАВНИЦИ У ШКОЛИ:

Трг Марије Трандафил 1

1. Михалачки Владана
2. Ромић Силвија

- За све додатне информације можете контактирати:

Ресторан „Старо Здање“
021/527-040

Проф Небојша Булатовић
директор СШ „Светозар Милетић“
Нови Сад